ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (98) декабрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить



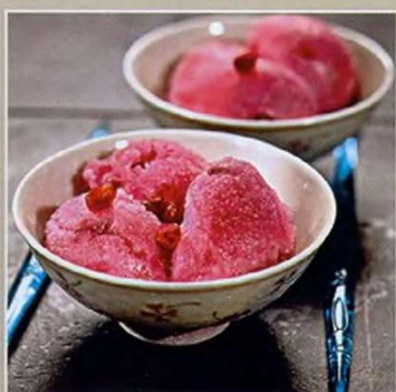














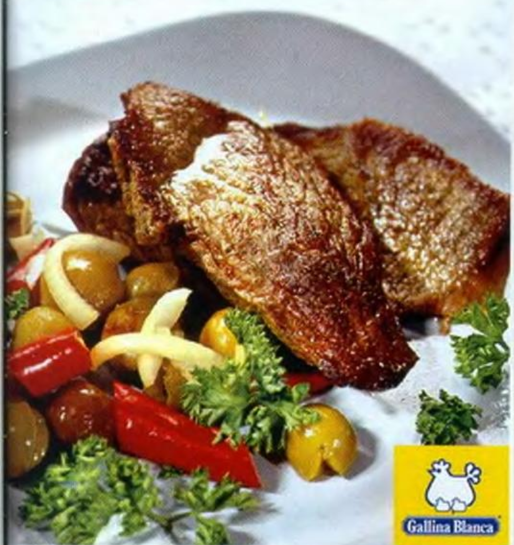
www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948

■ заливные шары ■ мусс из белой спаржи ■ теплый картофельный салат с грибами ■ тимбали из лосося с огуречными папарделле ■ свиное филе, фаршированное абрикосами ■ куриное филе с орехами кешью ■ брюссельская капуста с фундуком ■ греческий суп (авголемоно) ■ овощное рагу по-провански ■ стейк с соусом из красного вина ■ форель, запеченная с китайской капустой ■ апельсиновое кольцо ■ бисквитные «улитки» ■ банановое эскимо ■ шоколадные горки ■ гранатовый лед


Tea Tang
ТИ ТЭНГ
Symbol of Quality
Tea Tang
Quality Tea
Чай, способный изумлять!





Дорогие друзья!

Вот и заканчивается еще один год! Мы надеемся, что у наших читателей он прошел благополучно и очень вкусно! Журнал, который вы держите в руках, посвящен праздничному рождественскому и новогоднему столу. Тема будет продолжена и в первом номере следующего года, который появится в продаже 24 декабря. Советуем вам приобрести и предновогодние выпуски «Коллекции рецептов». Первый из них, от 3 декабря, посвящен праздничным тортам. А из второго, который выйдет в свет 17 декабря, вы узнаете, как приготовить нарядные и вкусные рулеты, причем не только сладкие, но закусочные, мясные и рыбные.

Поздравляем вас с наступающим Новым годом! И до новых встреч!

Желаем успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

блюда, приготовленные с помощью продуктов GALLINA BLANCA

* полезный совет

содержание



заливные шары

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** телятины без костей
- **1** морковка
- **1** луковица
- **0,25** корня сельдерея
- **1** лавровый лист
- **1** упаковка мелких макаронных изделий **«Шебекинские»**
- **15 г** желатина
- пучок укропа
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10
1 порция: 281,8 ккал,
белки – 27,3 г, жиры – 2,9 г, углеводы – 36,6 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Телятину положить в кастрюлю, влить 2 л воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Морковь, лук и сельдерей очистить, крупно нарезать и обжарить на сухой раскаленной сковороде, 4 мин. С бульона снять пену, добавить обжаренные овощи и варить 40 мин. За 10 мин. до конца приготовления положить лавровый лист, посолить и поперчить.

2 Телятину переложить на блюдо, дать полностью остыть, затем нарезать тонкой соломкой. Бульон процедить через 2 слоя марли.

3 Макароны отварить согласно инструкции на упаковке. Укроп вымыть, обсушить и измельчить.

4 Желатин размочить в небольшом количестве бульона, затем влить весь бульон, прогреть, размешивая и не доводя до кипения. Отлить 1 стакан бульона и отставить. В оставшийся бульон положить макаронные изделия и укроп, перемешать.

5 Разлить получившуюся смесь в 10 круглых чашек для кофе, не доходя до края чашки 1,5 см. Поставить в холодильник на 25 мин.

6 Смешать телятину с оставшимся бульоном, разложить по чашкам с заливным. Поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей ножом выровнять поверхность заливного, перевернуть чашки на блюдо, накрыть горячим полотенцем. Через 2 мин. чашки снять.

КСТАТИ

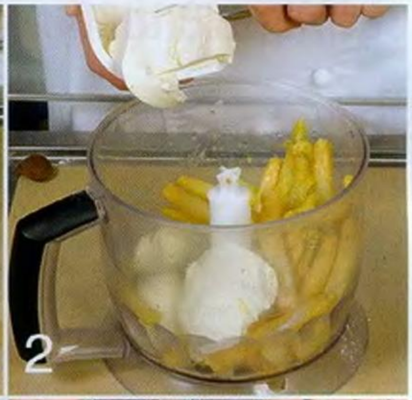


Макароны «Шебекинские» производятся только из твердых сортов пшеницы. Благодаря специальной технологии размола зерна крахмал, который они содержат, находится в особой кристаллической форме и усваивается организмом, не нанося вреда вашей фигуре. Кроме того, эти макароны содержат рекордно низкое количество жиров – всего около 1%.

мусс из белой спаржи

Время приготовления: 25 мин. + 3 часа
Порций: 6
1 порция: 220,3 ккал,
белки – 19,9 г, жиры – 14,8 г, углеводы – 1,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **3** яйца
- **15 г** желатина
- **300 г** консервированной белой спаржи
- **250 г** мягкого сливочного сыра
- **2 ст. л.** сметаны
- **1 ст. л.** мака
- соль, перец по вкусу
- **100 г** красной икры

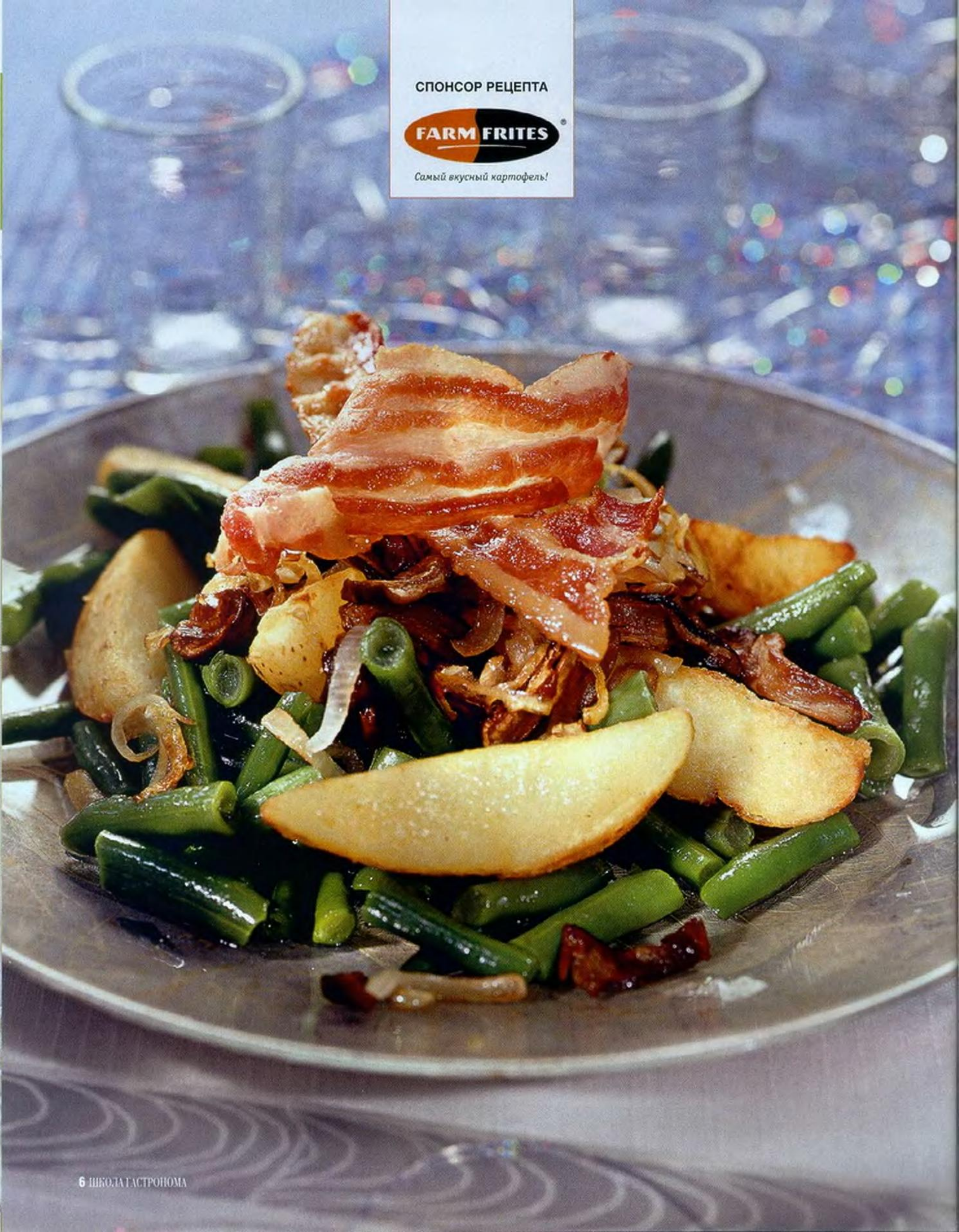
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца отварить вкрутую. Обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Спаржу откинуть на дуршлаг, сохранить немного рассола и замочить в нем желатин. Мак промыть, выложить в небольшую термостойкую емкость и поставить на кастрюлю с кипящей водой на 15 мин.

2 Взбить спаржу с желатином, сливочным сыром, сметаной и яйцами. Приправить солью и перцем.

3 Добавить мак, перемешать и разложить по бокалам. Поставить в холодильник на 3 ч. Перед подачей украсить красной икрой.


10 лет
неизменных традиций качества
РУССКАЯ
ЧАЙНАЯ КОМПАНИЯ
НАГЛЫЙ ФРУКТ
ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА
Чайная Коллекция
www.rusteaco.ru
Товар сертифицирован


СПОНСОР РЕЦЕПТА
FARM FRITES
Самый вкусный картофель!

теплый картофельный салат с грибами



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** картофельных долек **FARM FRITES**
- **50 г** белых сухих грибов
- **1** луковица
- **250 г** свежезамороженной стручковой фасоли
- **8** полосок бекона
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **200 г** сметаны
- **1 ст. л.** муки
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 429,9 ккал,
белки – 9,7 г, жиры – 30,8 г, углеводы – 26,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы промыть, залить кипятком. Через 10 мин. отбросить грибы на дуршлаг, настой процедить и сохранить.

2 Порезать грибы соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде оливковое масло, на сильном огне обжарить лук с грибами, 5 мин. Снять с огня, накрыть и оставить в теплом месте.

3 Фасоль опустить в кипящую подсоленную воду на 5 мин. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой, дать стечь всей воде.

4 Бекон обжарить на сухой сковороде до хруста.

5 Картофельные дольки приготовить любым рекомендованным на упаковке способом.

6 В сохраненный грибной настой добавить сметану, перемешать. Всыпать муку, еще раз перемешать. Поставить на небольшой огонь и прогреть, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Перелить в соусник.
В салатнице смешать картофельные дольки, грибы, фасоль и бекон, посолить, поперчить.

Отдельно подать сметанный соус.

КСТАТИ

Картофельные дольки FARM FRITES можно готовить разными способами, в том числе и диетическим. Для этого содержимое упаковки следует, не размораживая, выложить на противень и запекать без добавления масла примерно 15 мин. в разогретой до 220 °С духовке.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
Ламбер
Легкий 15%

тимбали из лосося с огуречными папарделле



ЧТО НУЖНО:

300 г	слабосоленого лосося
100 г	сливочного сыра
150 г	сыра **ламбер**
100 г	сливок жирностью 35%
200 г	крабового мяса
2	пучка укропа

Для папарделле:

2 ст. л.	сахара
•	измельченная цедра и сок 1 лимона
150 мл	оливкового масла
2 ст. л.	винного уксуса
1	большой салатный огурец
•	соль по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8
1 порция: 515,8 ккал,
белки – 27,0 г, жиры – 71,2 г, углеводы – 1,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Укроп измельчить. Мясо краба разобрать на волокна, удалив хитиновые пластины. Сливочный сыр взбить со сливками, добавить натертый сыр **ламбер**, крабовое мясо и измельченный укроп. Перемешать.

2 Лосося разрезать на 16 тонких полосок.

3 Застелить пленкой 8 формочек диаметром 8–10 см, поместить в каждую крест-накрест по 2 полоски рыбы так, чтобы свешивались края.

4 Положить в формочки по 2–3 ст. л. начинки. Накрыть свободными краями полосок из рыбы; края должны находить друг на друга на 2,5 см. Накрыть пищевой пленкой, прижать и поставить в холодильник на 2 ч.

5 В сотейнике вскипятить 3 ст. л. воды с 2 ст. л. сахара. Добавить цедру и сок лимона, оливковое масло и уксус. Посолить по вкусу и еще раз довести до кипения. Снять с огня и дать полностью остыть.

6 Огурец очистить. С помощью овощечистки нарезать мякоть тонкими длинными лентами.

Перед подачей на стол вынуть тимбали из формочек, поместить на блюдо. Рядом выложить огуречную «лапшу», сбрызнуть приготовленной заправкой, посолить по вкусу.

КСТАТИ

Сыр «Ламбер Легкий» – новинка компании «Ламбер». Это сыр для тех, кто заботится о своем здоровье и фигуре. Его жирность составляет всего 15%. При этом он имеет насыщенный сырный вкус, легко усваивается и очень сытный.



свиное филе, фаршированное абрикосами



М≈

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 10
1 порция: 688,1 ккал,
белки – 31,4 г, жиры – 58,5 г, углеводы – 9,0 г

ЧТО НУЖНО:

- **2 кг** филейной части свинины
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** луковица
- **2** куска белого хлеба без корки
- **30 г** кедровых орешков
- **10** вяленых абрикосов
- **2 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, обсушить, сделать частые надрезы вдоль волокон. Накрыть мясо пленкой и отбить в тонкий пласт. Сельдерей нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить. Хлеб раскрошить. Абрикосы нарезать кусочками.

2 Разогреть в сотейнике масло, обжарить сельдерей и лук, 5 мин. Добавить хлеб, орешки и абрикосы. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

3 Выложить начинку ровным слоем на мясо. Свернуть рулет, перевязать его бечевкой. Приправить, поместить в разогретую до 180 °С духовку на 2 ч. Вынуть из духовки, дать постоять 20 мин., затем снять бечевку.

Нарезать рулет порционными кусками.



1



2

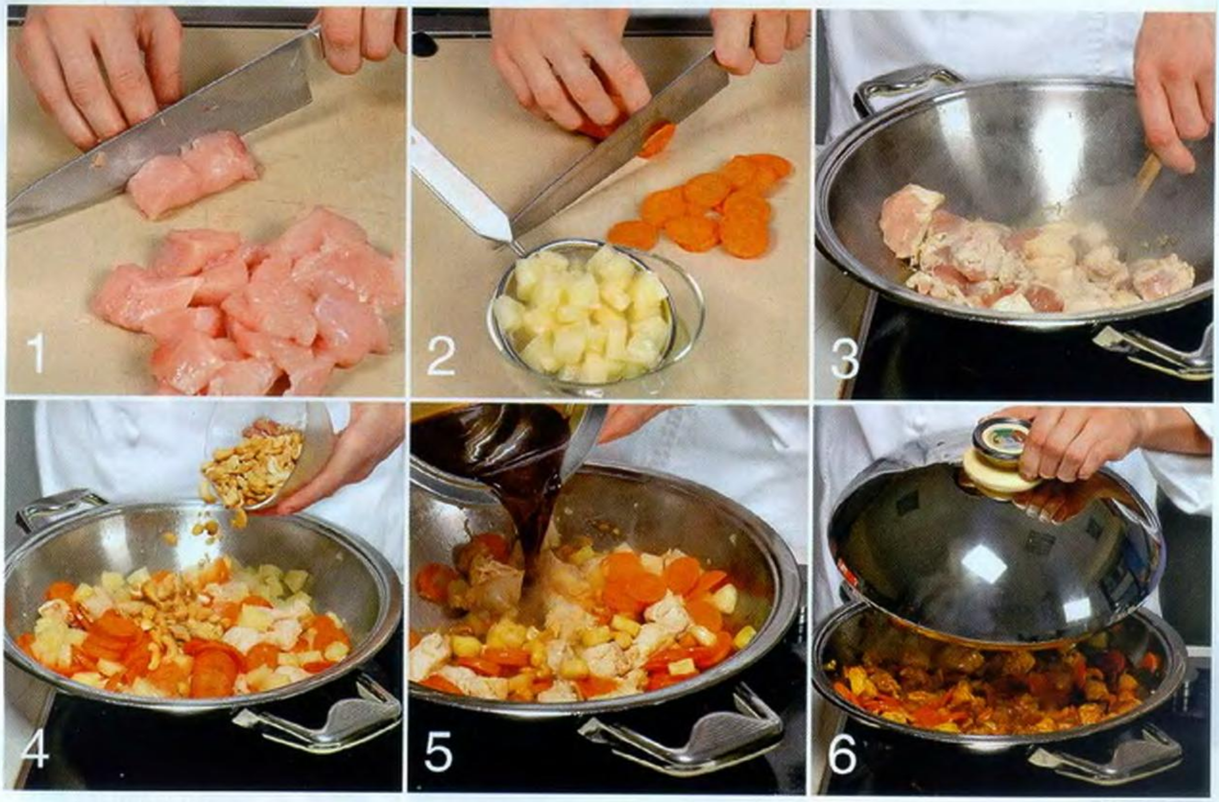


3


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Aventis
100 драже
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
Рег. номера: П № 014795/01, П № 008990 от 26.05.2008, RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.



куриное филе с орехами кешью



ЧТО НУЖНО:

- **4** куриных филе без кожи
- **2** морковки
- **400 г** консервированного ананаса, нарезанного кусочками
- **150 г** орехов кешью
- **1 ст. л.** муки
- **2 ст. л.** соевого соуса
- **2 ст. л.** белого сухого вина
- **1 ст. л.** белого винного уксуса
- соль, душистый перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 438,6 ккал,
белки – 28,5 г, жиры – 22,4 г, углеводы – 30,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные грудки вымыть, обсушить и нарезать кусочками размером 2 х 2 см.

2 Морковь очистить, нарезать тонкими кружками. Ананасы откинуть на дуршлаг, сироп сохранить.

3 Нагреть сковороду **ВОК** от **Zepter** так, чтобы стрелка термоконтроллера на крышке находилась в середине желтого поля. Не добавляя масла, обжарить, интенсивно помешивая, кусочки курицы, 5 мин.

4 Добавить морковь, ананасы и орехи. Готовить еще 5 мин, постоянно помешивая.

5 Смешать соевый соус, вино, уксус и сироп от ананасов, добавить муку и взбить венчиком. Влить соус в вок, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить соль и душистый перец.

6 Уменьшить огонь до минимума, вок закрыть крышкой и готовить 10 мин., при этом стрелка термоконтроллера должна находиться в середине зеленого поля.

Готовое блюдо можно подать с отварным рисом.

КСТАТИ

Сковорода ВОК от Zepter незаменима при приготовлении блюд восточной кухни. Ее термоаккумулирующее дно позволяет готовить продукты без дополнительных жиров, что снижает калорийность пищи и сохраняет натуральный вкус продукта.



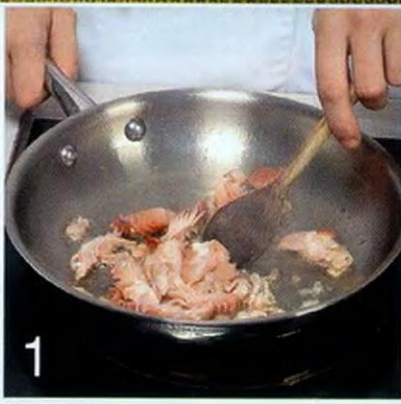


брюссельская капуста с фундуком

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг брюссельской капусты
12 полосок бекона
200 г очищенного фундука
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. **универсальной приправы «15 Овощей» GALLINA BLANCA**

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 10
1 порция: 242,3 ккал,
белки – 10,1 г, жиры – 18,1 г, углеводы – 9,7 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

Это блюдо можно подавать как самостоятельное, а можно использовать как гарнир для гуся, индейки или мяса.

1 Капусту вымыть. В кастрюле вскипятить воду, положить капусту и готовить 10 мин. Отбросить капусту на дуршлаг, обсушить. Бекон нарезать небольшими кусочками. В большой сковороде разогреть сливочное масло, обжарить в нем бекон до образования шкварок.

2 Добавить капусту, орехи и **универсальную приправу «15 Овощей» GALLINA BLANCA**, перемешать и готовить 3 мин. Снять с огня.

КСТАТИ

В состав приправы GALLINA BLANCA входят целых 15 отборных овощей. Специалисты компании используют деликатный метод их высушивания, благодаря которому полезные свойства каждого продукта отлично сохраняются даже без добавления консервантов. Эта приправа подходит для супов, мясных, рыбных и овощных блюд.



рецепты от Gallina Blanca



греческий суп (авголемоно)

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4–6
1 порция: 101,3 ккал,
белки – 4,4 г, жиры – 2,9 г, углеводы – 14,4 г



1



2



3

ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана риса, жасминового или басмати
- **3** яйца
- **0,5 л** **МЯСНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **1,25 л** воды
- сок 1 лимона
- черный молотый перец
- **0,5** лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис тщательно промыть. В кастрюлю влить воду, добавить **МЯСНОЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, всыпать рис и варить, помешивая, 25 мин., до готовности риса. Снять с огня.

2 Взбить яйца в пену, смешать с лимонным соком и 1 ст. л. холодной воды.

3 Добавить в яичную смесь половник горячего бульона, перемешать, затем влить еще 2 половника бульона. Перелить все обратно в кастрюлю, приправить молотым перцем и перемешать.

Лимон разрезать на дольки и подать вместе с супом.

овощное рагу по-провански



ЧТО НУЖНО:

- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **2** цукини
- **2** зеленых сладких перца
- **1** баклажан
- **200 г** консервированной белой фасоли
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **200 г** говяжьего фарша
- **100 мл** сухого белого вина
- **1** стакан **КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **200 г** томатов в собственном соку
- щепотка смеси сушеного базилика, майорана, розмарина и орегано
- черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 347,8 ккал,
белки – 16,9 г, жиры – 18,3 г, углеводы – 28,8 г

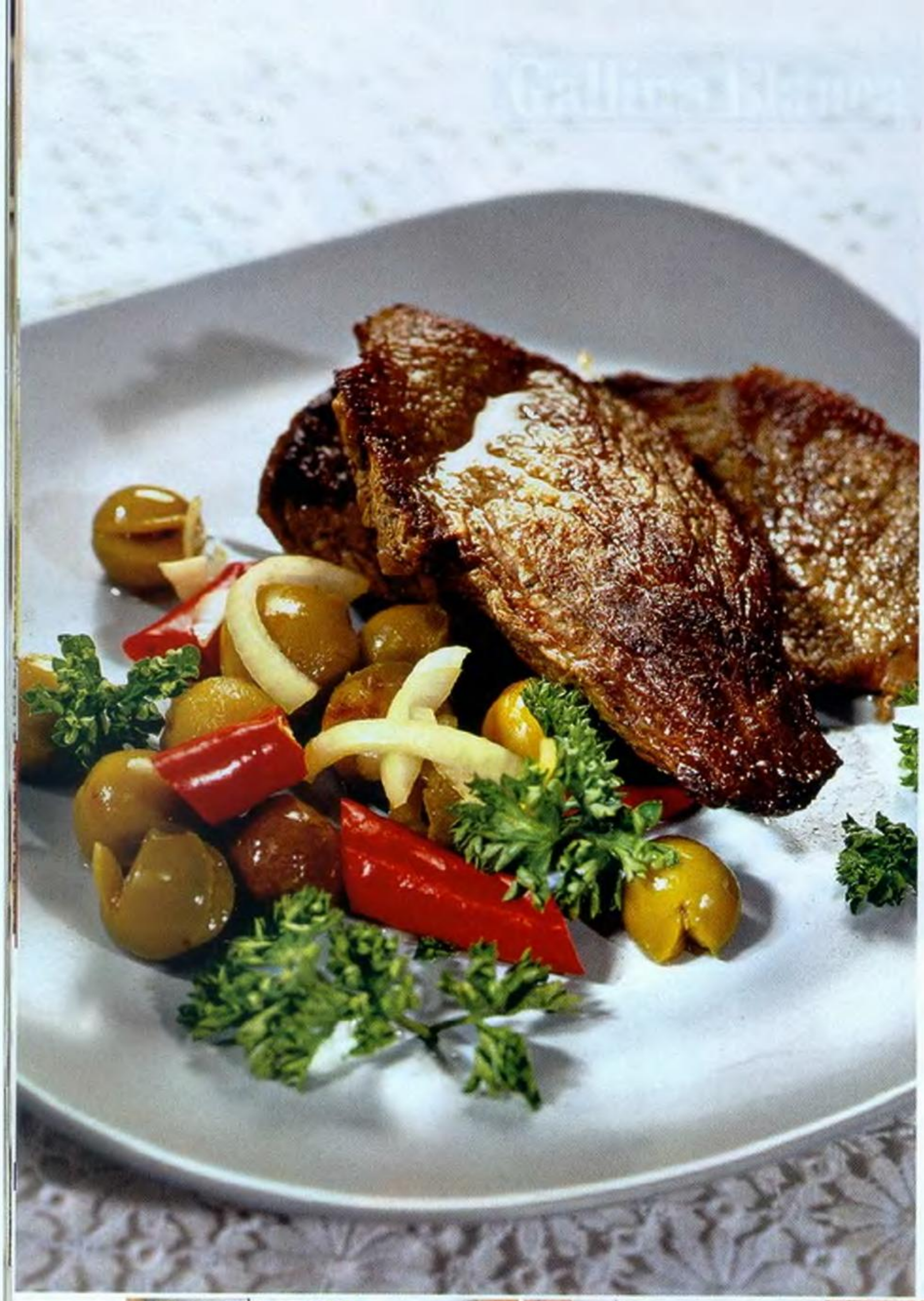
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны и цукини нарезать кубиками, перец – дольками, лук и чеснок измельчить. Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить.
В сотейнике разогреть оливковое масло, положить фарш и жарить, помешивая, 7 мин. Приправить перцем, добавить нарезанные овощи и белое вино. Убавить огонь и тушить 10 мин.

2 Влить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, добавить томаты, фасоль и сухие травы. Накрыть крышкой и готовить еще 20 мин.







стейк с соусом из красного вина

ЧТО НУЖНО:

1 кг говяжьих стейков
0,5 ст. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**
3 ст. л сливочного масла
2 ст. л. муки
0,5 л **КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
0,3 стакана красного сухого вина

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
1 порция: 297,6 ккал,
белки – 42,0 г, жиры – 10,7 г, углеводы – 8,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стейки натереть **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВОЙ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**.

2 На сковороде раскалить 2 ст. л. масла. На сильном огне обжарить мясо с двух сторон, по 5 мин.

3 Влить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, довести до кипения и готовить мясо 15 мин. без крышки. Переложить в миску, накрыть и оставить в теплом месте.
В сковороду влить вино, добавить оставшееся масло и обжаренную муку. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить до загустения. Перелить в сотейник и подать к мясу.







Меридиан

Слоеный салат из сельди "Меридиан" и каперсов

Ингредиенты:

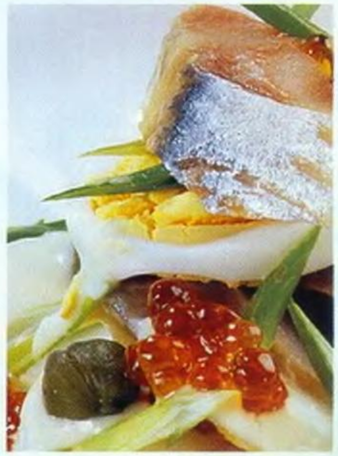
Филе сельди "Меридиан" - 2 упаковки
Яйца - 8 шт
Каперсы - 50 г
Икра лососевая зернистая "Меридиан" - 20 г
Зеленый лук - 1 пучок

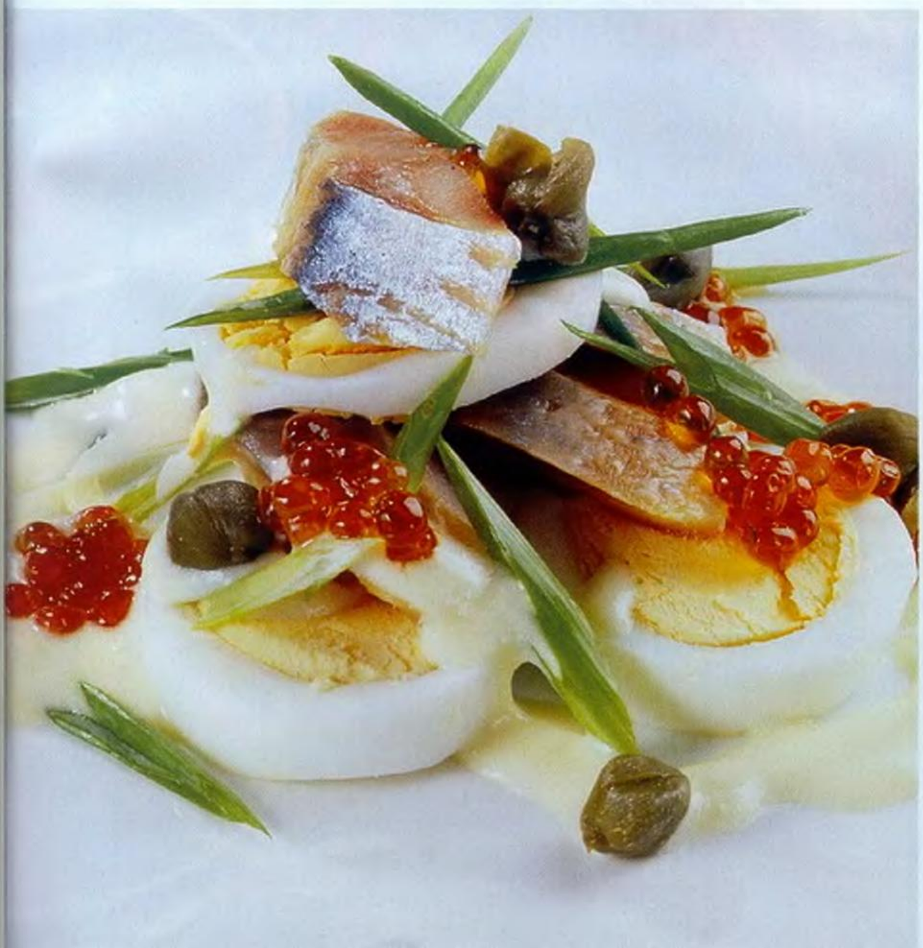
Соус:

Картофельное пюре - 50 г
Майонез - 75 г
Лимон 1/2 шт









Способ приготовления:

1 Филе сельди "Меридиан" обсушить от масла и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить и нарезать кружками.

2 Сельдь и яйца уложить слоями в виде горки, пересыпая каперсами и нарезанным зеленым луком.

3 Для приготовления соуса смешать охлажденное картофельное пюре, майонез и лимонный сок.

4 Перед подачей к столу полить блюдо соусом и украсить красной икрой.

Приятного аппетита!



форель, запеченная с китайской капустой

ЧТО НУЖНО:

- **1** форель весом 1,5 кг
- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** зернистой горчицы
- • пучок петрушки
- **2** луковицы
- **6** зубчиков чеснока
- • сок 2 лимонов
- **1** средний кочан китайской капусты
- **100 г** бекона
- **50 г** фундука
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 660 ккал,
белки – 49,6 г, жиры – 48,7 г, углеводы – 5,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Петрушку вымыть, измельчить. Лук и чеснок очистить, мелко порезать. Капусту очистить от верхних листьев, разрезать вдоль пополам, нашинковать тонкой соломкой.

2 Форель разделить на 2 филе с кожей, удалить хребет и реберные кости. Аккуратно вынуть из филе оставшиеся небольшие косточки.

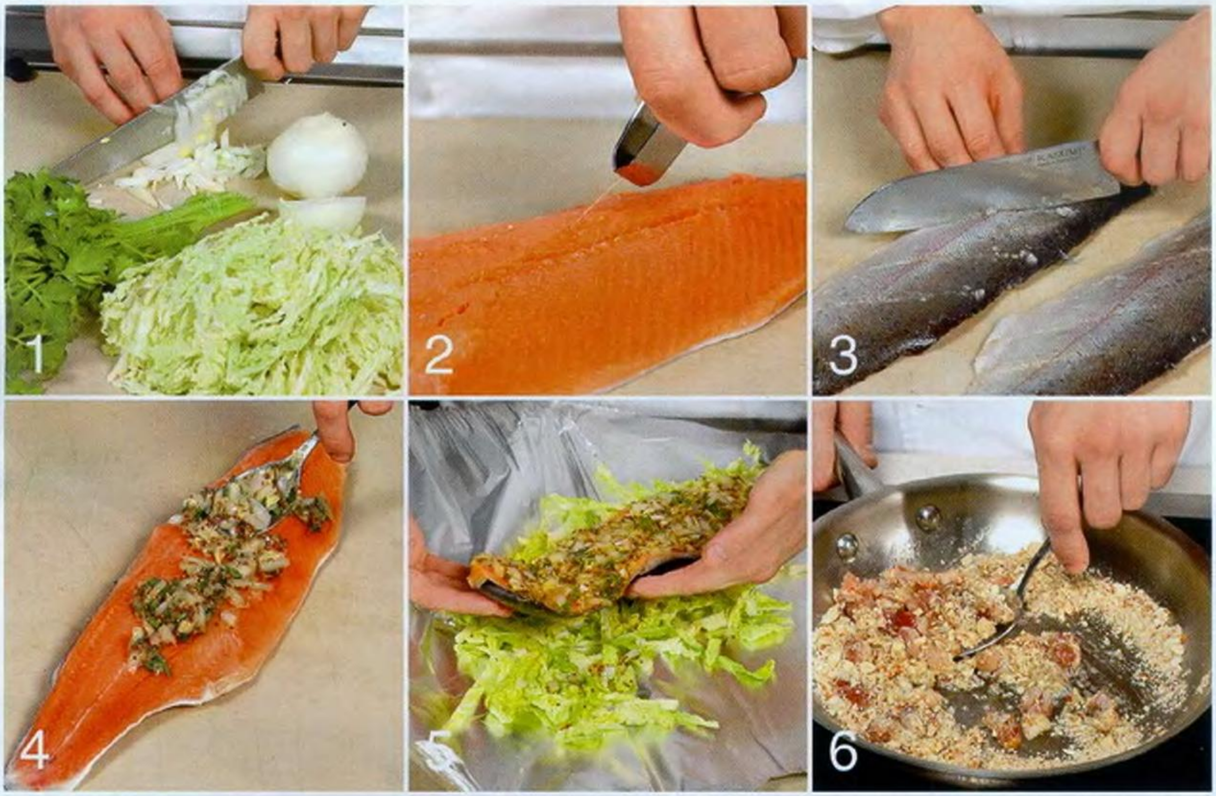
3 Сделать на коже каждого куска по 3 диагональных надреза.

4 Смешать 50 г масла с горчицей, петрушкой, луком, чесноком и лимонным соком. Натереть этой смесью рыбу.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Разделить нашинкованную капусту на 4 равные части. На 2 больших листа фольги положить по одной части капусты, на этот слой поместить по одному филе кожей вниз. Посолить, поперчить. Сверху присыпать каждое филе оставшейся капустой. Плотно завернуть в фольгу. Поставить в духовку на 15 мин.

6 Бекон нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить ножом в крупную крошку. Разогреть в сковороде оставшееся сливочное масло, обжарить бекон с орехами, 5 мин.

На большое блюдо положить друг на друга филе форели. Посыпать беконом с орехами.

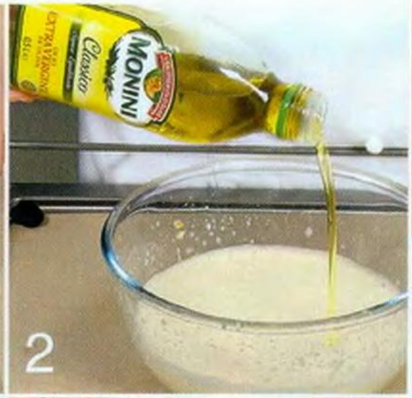




апельсиновое кольцо

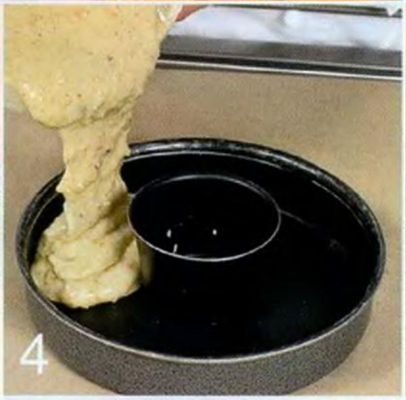
Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 400,2 ккал,
белки – 4,4 г, жиры – 28,7 г, углеводы – 32,0 г


1



2


3


4


5


6

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** очищенного фундука
- **50 г** кукурузной муки
- **175 г** сахара
- **1,5 ч. л.** разрыхлителя
- **2** больших апельсина
- **4** яйца
- **200 мл** оливкового масла **MONINI Classico Extra Vergine**
- **85 г** сахарной пудры
- щепотка шафрана

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фундук мелко порубить и обжарить на сухой раскаленной сковороде до коричневого цвета, 1,5 мин. Дать остыть, смешать с кукурузной мукой, сахаром и разрыхлителем.
С одного апельсина снять теркой цедру. Со второго плода срезать цедру, нарезать ее тонкой соломкой. Из мякоти апельсинов выжать сок.

2 Яйца слегка взбить. Добавить тертую цедру. Тонкой струйкой влить оливковое масло. Тщательно перемешать.

3 Постоянно перемешивая, осторожно влить получившуюся смесь в муку с орехами.

4 Разогреть духовку до 180 °C. Форму для выпечки «кольцо» смазать маслом, влить в нее тесто. Выпекать 35 мин.

*** Если у вас нет специальной формы, поставьте в центр обычной круглой формы металлическую емкость цилиндрической формы (например, консервную банку), наполнив ее для устойчивости водой.**

5 Пока печется кольцо, приготовить пропитку. В сотейник влить апельсиновый сок, добавить нарезанную соломкой цедру, шафран и сахарную пудру. Дать закипеть, уменьшить огонь и продолжать готовить 5 мин.

6 Перевернуть форму с готовым кольцом на блюдо, дать немного остыть. Тонкой деревянной палочкой сделать в теплом кольце частые проколы и полить его сиропом.

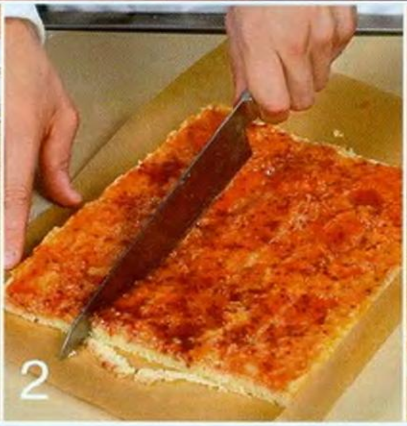
КСТАТИ

Оливковое масло первого холодного отжима «экстра вирджин» MONINI – самое полезное и наиболее популярное среди потребителей. К тому же это ценный диетический продукт, особенно учитывая то, что итальянский производитель этого масла ввел для себя жесткие нормативы качества. Масло идеально подходит для заправки салатов, жарки и даже для десертов!











бисквитные «улитки»

ЧТО НУЖНО:

- **3** яйца
- **100 г** муки
- **100 г** сахара
- **5 ст. л.** сливочного масла
- **0,5 ч. л.** разрыхлителя
- щепотка ванильного сахара
- **200 г** любого фруктового джема

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 6–8 шт.
В 1 штуке: 201,8 ккал,
белки – 2,7 г, жиры – 7,7 г, углеводы – 30,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть листом пергамента, смочить водой. Яйца тщательно взбить с сахаром. Добавить муку, ванильный сахар и разрыхлитель, перемешать. Масло растопить и порциями влить в тесто, постоянно перемешивая. Выложить тесто на противень тонким слоем. Поставить в духовку на 12 мин., затем вынуть противень из духовки и дать остыть.

2 Готовый бисквит промазать джемом и нарезать длинными полосками шириной 3 см.

3 Свернуть полоски с одного конца в 2 оборота, а с другого в 3. Между рулетиками должен остаться зазор в 2–3 см. На маленьких рулетиках сделать глазки из драже и усики из тонких полосок моркови. Присыпать сахарной пудрой.

банановое «эскимо»



ЧТО НУЖНО:

- **4** зрелых, но твердых банана
- **8** палочек для мороженого
- **200 г** темного шоколада
- **2 ст. л.** рафинированного растительного масла
- **1** стакан очищенного фундука

Время приготовления: 1 час.
Порций: 4
1 порция: 733,7 ккал,
белки – 10,6 г, жиры – 54,5 г, углеводы – 51,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бананы очистить, разрезать поперек пополам и вставить в каждую половинку палочку для мороженого. Плоское блюдо или поднос застелить листом пергамента, выложить бананы и поместить в морозильную камеру на 15 мин.

2 Орехи порубить ножом в мелкую крошку. Шоколад поломать на небольшие кусочки, растопить на водяной бане, добавить растительное масло, перемешать.

3 Обмакнуть каждый банан в шоколад, дать шоколаду застыть. Еще раз обмакнуть «эскимо» в шоколад, а затем обвалять в орехах. Выложить бананы на блюдо и поместить в морозильную камеру на 30 мин.









шоколадные горки

ЧТО НУЖНО:

- **140 г** сливочного масла
- **1,5** стакана светло-коричневого сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2** яйца
- **6 ст. л.** какао-порошка
- **0,5 ст. л.** разрыхлителя
- • щепотка соли
- **1,5** стакана муки
- **180 мл** сливок жирностью 33%
- **200 мл** горячего кофе
- **125 г** горького шоколада
- **125 г** белого шоколада

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 12 шт.
В 1 штуке: 470,4 ккал,
белки – 7,5 г, жиры – 25,1 г, углеводы – 53,6 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из плотной бумаги сделать 12 рожков высотой 7 см и диаметром 5 см. Скрепить их при помощи степлера.

2 Вырезать из фольги 12 квадратов со стороной 20 см. Острым концом поставить рожок на квадрат и собрать фольгу вокруг рожка плотными складками. Вынуть рожок, у фольги отогнуть края так, чтобы они коснулись поверхности стола. Получилась подставка для рожка, которая будет удерживать его вертикально во время выпекания. Таким же образом сделать остальные подставки. Поместить их на противень.

3 Масло комнатной температуры взбить в блендере с сахаром. Добавить яйца, взбивать 3 мин. Всыпать ванильный сахар, какао-порошок, разрыхлитель и соль.

4 Добавить треть муки и половину сливок, взбить. Затем всыпать еще треть муки и оставшиеся сливки, взбить. Всыпать оставшуюся муку.

5 Не прекращая взбивать, влить горячий кофе. Взбивать до однородности.

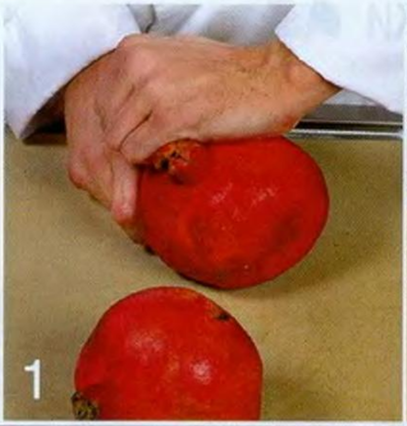
6 Разогреть духовку до 180 °С. Влить тесто в смазанные маслом рожки, не доходя 1 см до края. Поставить рожки в подставки, поместить противень в духовку и выпекать 25 мин. Дать остыть в рожках. Ножом подровнять верхнюю поверхность рожков, затем перевернуть их на лист пергамента и аккуратно снять бумагу. Горький и белый шоколад растопить отдельно на водяной бане, поместить в кондитерские мешки с гладкой насадкой. Нанести на горки произвольный рисунок сначала горьким шоколадом, затем белым. Дать застыть при комнатной температуре.

гранатовый лед

ЧТО НУЖНО:

4 граната
450 г сахара

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8
1 порция: 241,5 ккал,
белки – 0,9 г, жиры – 0 г, углеводы – 61,1 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сахар залить 600 мл кипящей воды, перемешать до полного растворения. Дать остыть.
Из 3 гранатов выжать сок. Для этого несколько раз с силой прижать неочищенный плод к поверхности стола, чтобы раздавить зерна внутри граната.

2 Срезать верхушку, перевернуть плод над миской и собрать сок. Таким же способом выжать сок из оставшихся гранатов.

3 Смешать сок с сиропом, взбить миксером. Поместить смесь в пластиковую емкость и поставить в морозильную камеру. Через 2 ч смесь интенсивно перемешать и вернуть в морозильник еще на 2 ч.
Оставшийся гранат очистить, срезав верхушку и опустив плод в большую миску с водой. Вынуть зерна.
Из гранатового льда сделать шарики, украсить их зернами граната.

все статьи за 2007 год

Первая колонка – название блюда, вторая – номер журнала, третья – номера страниц, на которых опубликован рецепт.

ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

СУПЫ

МЯСО

ПТИЦА

РЫБА

все статьи за 2007 год

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционую подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



где купить

• Оливковое масло Monini
«Метро», «Ашан», «Стокманн», «Патэрсон», «Седьмой континент», «12 месяцев», «Азбука вкуса», «Алые паруса», «Реал», МегаЦентр «Италия», www.ameria.ru

• Магазины Zepter
Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

• TM Farm Frites
сети супермаркетов и гипермаркетов России, Украины и Белоруссии, www.farmfrites.ru

• Макаронные изделия «Шебекинские»
«Ашан», «Пятерочка», «Седьмой континент», «Рамстор», «Копейка», «Метро», «Дикси», «Спар», «Омега», «Рубин»

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 24 (98), декабрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru
www.gastronom.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

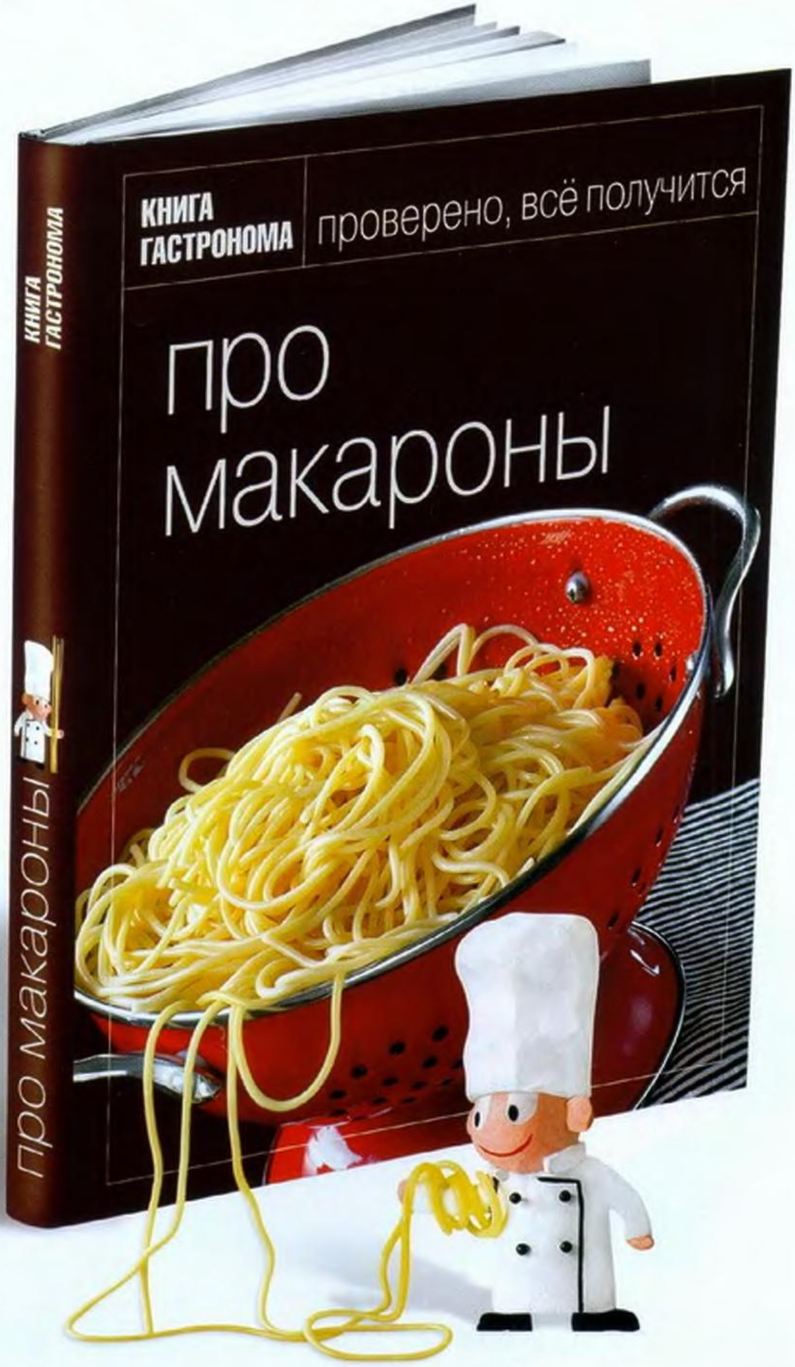
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 220 000 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

НОВЫЙ ПРОЕКТ

журнала «Гастрономъ» и издательства «Эксмо»



продолжение следует